Notice FR 2292:Notice FR 529 22/11/11 10:07 Page 1

MODE D'EMPLOI

FRITEUSE

Single chrome deep fryer

FR 2292 - DESIGN

WHITE & BROWN

FRANÇAIS

WHITE & BROWN *vous félicite d'avoir choisi ce produit et vous remercie de votre confiance. Pour votre confort et votre sécurité, votre article a été vérifié à toutes les étapes de sa fabrication et a passé avec succès tous nos tests de qualité. Nos produits sont conçus pour vous plaire tant par leur design que par leur facilité d'utilisation et dans l'objectif constant de vous apporter complète satisfaction.*

CONSIGNES DE SECURITE

Dans toute utilisation d'appareils électriques, des précautions de base sont à respecter. Lire attentivement cette notice avant la première utilisation de l'appareil.

- Vérifier que le voltage indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celui de votre installation électrique. Si ce n'est pas le cas, adressez-vous au revendeur et ne branchez pas l'appareil. Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instruction préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
  Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique. Il doit être utilisé selon les instructions du manuel. Ne jamais l'employer pour d'autres usages.
- Ne pas utiliser l'appareil avec des accessoires non fournis par le fabricant.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur. Cet appareil doit être utilisé dans un endroit sec.
- Toujours poser l'appareil sur une surface plane.
- Ne jamais plonger le tableau de commandes dans l'eau ou tout autre liquide. Respecter les instructions pour le nettoyage.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Eloigner l'appareil des sources de chaleur et des appareils de chauffage électrique.
- Ne jamais déplacer ou débrancher l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer ou d'effectuer le remplacement d'un élément ou quand celui-ci n'est pas en fonctionnement.
- Avant de débrancher l'appareil, toujours mettre l'interrupteur sur la position « arrêt ».
- Ne pas introduire d'objets métalliques pointus, ni vos doigts dans l'appareil.
- Vérifier régulièrement l'état du cordon d'alimentation. Ne jamais utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation, la prise ou l'appareil sont endommagés. Le cordon d'alimentation ne doit en aucun cas être en contact avec les parties chaudes de l'appareil. Ne pas enrouler le cordon autour de l'appareil et ne pas le plier. Ne pas le laisser passer en dessous de la friteuse.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation par dessus la table ou le plan de travail.

- Si le cordon chauffe anormalement, contacter un réparateur agréé.
- Ne jamais réparer l'appareil vous-même. Vous perdriez le bénéfice de la garantie. Comme tout appareil électrique, il doit être réparé par une personne qualifiée. De même, le changement du cordon d'alimentation représente un réel danger et il est nécessaire de contacter un réparateur agréé.

Précautions spécifiques :

- Nettoyer l'appareil avant la première utilisation (voir « Nettoyage » ci-dessous).
- Cette friteuse ne doit être utilisée que pour frire des aliments comestibles.
- Ne jamais faire fonctionner la friteuse sans huile dedans. S'assurer que le niveau d'huile se trouve toujours entre le MIN et le MAX (les niveaux sont visibles sur la paroi intérieure de la cuve amovible). Ne jamais dépasser le niveau MAX pour éviter toute projection d'huile chaude.
- La friteuse et l'huile peuvent atteindre des températures très élevées. Eloigner les enfants de l'endroit où est utilisée la friteuse, faire très attention aux projections d'huile qui peuvent se produire et plonger les aliments avec beaucoup de précaution dans l'huile chaude.
- Ne jamais saler un aliment frit au-dessus de la friture.
- Il est essentiel d'enlever le couvercle de la friteuse lors de son utilisation. Le couvercle doit être replacé uniquement pour le rangement.
- Ne jamais couvrir la friteuse avec quoi que ce soit pendant son fonctionnement.
- Veiller à ce que les parties chaudes de l'appareil ne soient jamais en contact avec des matériaux inflammables (tels que rideaux, nappes).
- Il est important de garder la friteuse dans un bon état de propreté, l'appareil étant en contact avec des aliments.
- Si la friteuse n'est pas régulièrement utilisée, veiller à vider la cuve et à la nettoyer avant de l'entreposer.
- Toujours mettre le bouton de réglage de température (4) sur « Arrêt » avant de ranger l'appareil.
- Attendre le complet refroidissement de la friteuse avant de la déplacer, de la nettoyer et de la ranger. Toujours débrancher avant toute manipulation ainsi qu'à la fin de chaque préparation.
- Toujours porter la friteuse par les poignées latérales (8) de l'appareil.

LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE DE LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL.

CONSERVER SOIGNEUSEMENT CE MODE D'EMPLOI.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Caractéristiques

- Le fait que l'appareil ne soit pas couvert pendant la cuisson permet d'obtenir une friture plus croustillante et bien dorée.
- La cuve de votre friteuse est équipée d'une zone froide (résistance immergée qui attire les petites particules en suspension dans l'huile) pour une huile plus saine.

COMPOSANTS

1. Couvercle de la friteuse
2. Parois extérieures
3. Tableau de commandes amovible
4. Bouton de réglage de température
5. Interrupteur M/A
6. Voyant lumineux rouge
7. Voyant lumineux vert
8. Poignées latérales

Accessoires

. Cuve amovible (non visible)
. Panier à friture avec crochet d'accrochage (non visible)
9. Poignée rabattable

UTILISATION

- Vérifier que l'appareil est débranché : l'interrupteur M/A (5) sur la position « arrêt ».
- Verser de l'huile recommandée pour fritures à l'intérieur de la cuve amovible interne, jusqu'au niveau désiré entre le MIN et le MAX.
- Brancher l'appareil et tourner le bouton de réglage de température (4) adapté au type d'aliments à frire.
- Quand l'huile est en train de chauffer, le voyant lumineux rouge (6) s'allume. Quand l'huile a atteint la température voulue, le voyant lumineux vert (7) s'allume. Attendre que le voyant soit vert pour introduire les aliments.
- Déplier la poignée rabattable (9) du panier. Placer les aliments à l'intérieur, et plonger soigneusement le panier dans l'huile chaude. Le panier peut contenir jusqu'à 1 kg de frites.
- Quand les aliments sont frits, remonter le panier et le poser en suspension au-dessus de la cuve amovible à l'aide du crochet.

En cas de surchauffe, le système de sécurité arrêtera la friteuse automatiquement. Dans ce cas, mettre l'interrupteur (5) sur la position « arrêt » et débrancher l'appareil. Attendre le complet refroidissement de l'appareil. Retirer le cordon de son compartiment de rangement et appuyer sur le bouton rouge à l'intérieur du compartiment. Ceci réinitialisera la friteuse. L'appareil est à nouveau prêt à l'emploi.

NETTOYAGE

- Enlever le couvercle, retirer le panier, retirer le tableau de commandes en le soulevant. Retirer le bac intérieur. **Nettoyer l'ensemble sauf le tableau de commandes** dans de l'eau savonneuse chaude ou mettre au lave-vaisselle (dans le cas du lave-vaisselle, une décoloration peut survenir. Ceci n'affectera en rien les performances de la friteuse elle-même). Bien sécher toutes les parties avant de remonter l'ensemble (effectuer la même opération dans le sens inverse).
- Pour positionner correctement le tableau de commandes, un clic doit se faire entendre.
- Pour le nettoyage après une première utilisation, débrancher l'appareil. Attendre que l'appareil soit complètement refroidi, et procéder comme décrit ci-dessus.
- Pour nettoyer le tableau de commandes, utiliser un chiffon sec uniquement, quand celui-ci est refroidi.
- Changer l'huile régulièrement ; ceci prolongera la durée de vie de votre appareil. Ne pas ajouter une huile nouvelle à une huile ancienne.
- Le rangement de la friteuse avec de l'huile à l'intérieur est possible. Vérifier que le couvercle soit bien positionné afin que la poussière ne se dépose pas dans l'huile.

TABLE DES TEMPS DE CUISSON

Préparation	Température huile	Temps de cuisson en minutes
Frites 1 Kg	190 °C	13 min
Beignets de légumes/ Pommes	190 °C	6-8 min
Poisson / Viandes	180 °C	6-8 min
Émincé de porc	180 °C	4-5 min
Crevettes	170 °C	4-5 min
Fondue Bourguignonne	160 °C	1-2 min

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction des quantités, de la nature du produit et du goût de chacun.

Les surgelés :

Tous les surgelés ne sont pas prêts à l'emploi : les filets de poisson non panés, les poissons entiers, etc. doivent être décongelés puis préparés comme des produits frais. En revanche, les frites précuites, les croquettes de poisson, les filets de poisson panés, etc. n'ont pas besoin d'être décongelés.
Réduire sensiblement les quantités par rapport aux produits frais (ne pas dépasser les 3/4 de la capacité du panier soit 750g).

Préparation	Temps de cuisson en minute
Pommes frites (précuites) 750 g	13 min
Pommes frites (précuites) 400 g	10 min
Croquettes de pommes de terre	4-5 min
Poisson pané	6-8 min
Filets de poisson en beignets	6-8 min
Filets de poisson panés	4-5 min
Beignets de crevettes	4-5 min
Beignets aux pommes	4-5 min
Escalopes de veau panées	6-8 min
Boulettes de viande de bœuf	6-8 min

Quelques recettes…

BEIGNETS D'AUBERGINES

Temps de préparation : 2h avec la pâte à choux
Ingrédients pour 3 personnes :

- 1 aubergine
- Pâte à choux

Saupoudrer les aubergines de gros sel pour les faire dégorger pendant 20 minutes.
Au bout de ce temps, rincer les aubergines, égoutter, essuyer avec un papier absorbant.
Préparer votre bain de friture et régler le thermostat à 190 °C.
Dès que l'huile est chaude, recouvrir les aubergines de la pâte à choux et plonger dans l'huile chaude. Laisser cuire 6 à 8 minutes.
Servir sur un plat avec du papier absorbant.

BUGNES

Temps de préparation : 40 mn
Ingrédients pour 6 personnes

- 300 g de farine
- 50 g de beurre en pommade
- 4 c. à soupe de sucre semoule
- 1 pincée de sel
- 2 œufs battus en omelette
- 1 c. à soupe de rhum
- 4 c. à soupe de sucre glace que vous mélangez à 2 sachets de sucre vanillé

Tamiser la farine. Mettre en fontaine. Ajouter le beurre, le sucre semoule, le sel, les œufs, le rhum.
Pétrir longuement. Mettre en boule. Laisser reposer cinq heures environ.
Fariner votre plan de travail, aplatissez votre pâton et à l'aide du rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte sur une épaisseur de cinq millimètres.
Faire chauffer l'huile à 190 °C.
Couper cette pâte en bandelettes de quatre centimètres de large et 10 cm de long.
Pratiquer au centre une fente de cinq centimètres et y glisser une extrémité de la pâte : on obtient une sorte de « nœud ».

Frire dans l'huile chaude 6 à 8 minutes en les retournant une fois. Egoutter sur du papier absorbant et les poudrer avec la préparation au sucre.
Conseils : préparer la pâte à bugnes le matin, pour la réaliser l'après-midi.

FRITURE D'EPERLANS

Temps de cuisson : 30 mn
Ingrédients pour 2 personnes

- 100 g de farine
- 1 citron
- Sel, poivre
- Eperlans vidés, lavés, essuyés sur du papier absorbant
- Quelques brins ciselés de persil

Dans un récipient possédant un couvercle, disposer la farine, puis les éperlans. Fermer le couvercle et secouer.
Le poisson est fariné. Faire tomber l'excédent de farine.
Plonger les ablettes dans l'huile brûlante 180 °C pendant 6-8 minutes. Les ablettes doivent avoir une couleur dorée assez prononcée. Egoutter sur du papier absorbant, saler, poivrer. Présenter les
éperlans dressés en buisson, garnis de persil et de quartiers de citron.

Bon appétit !

ENGLISH

*Congratulations for having chosen this **WHITE & BROWN** product, and thank you for trusting us. For your comfort and safety, your appliance has been checked at every step of manufacturing and has successfully gone through all our tests of quality.*
***WHITE & BROWN** creates original products to please you, as far as design and easiness to use are concerned in order to give you complete satisfaction.*

CAUTION

PLEASE READ ALL THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THIS APPLIANCE.

- Make sure that the voltage rating on the type plate corresponds to your main voltage. Any error in connecting the appliance invalidates the guarantee.
- Never leave the appliance unsupervised when in use.
- Keep out of reach of children.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical,sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Only use this appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions. Never use for any other purposes.
- Do not use accessories non delivered by the manufacturer.
- Do not use the appliance outside and always place it in a dry environment.
- Always place the appliance on a flat surface.
- Never immerse the control panel in water or any other liquid for any reasons. Respect the instructions for cleaning.
- Do not use the appliance if you have wet hands.
- Keep the appliance far from hot or electric sources.
- Never pull the cord to unplug or move the appliance.
- Unplug the appliance before cleaning or changing any parts of the appliance or when it's not in use.
- Always switch off the appliance before unplugging it.
- Do introduce neither sharp metallic objects, nor fingers inside the appliance.
- From time to time, check the cord. Never use the cord, the plug or the appliance when they show any sign of damage. Make sure the cord never comes into contact with the hot parts of the appliance. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it. Do not let the cord under the appliance.
- Ensure that the power supply cable does not hang down from the work surface as it could be easily pulled, particularly by small children, thereby causing serious accidents.
- If the cord or the plug is getting more and more hot, contact a qualified electrician.
- Never repair the appliance yourself. All interventions made by a non-qualified person can be dangerous ; in this case guarantee conditions would cancel. As all electrical

products, a competent electrician must repair it.

Special recommendations :

- Clean the appliance before first using (see “Cleaning” underneath).
- This deep fryer should only be used for consumable foodstuffs.
- Do not use the deep fryer without oil inside. Check the oil level is always between MIN and MAX (level is visible inside the internal removable tub). Do not overflow MAX level to avoid any risk of hot oil splashes.
- The deep fryer and the oil can have very high temperatures. Keep children far from the place where the deep fryer is in use. Be careful not to be splashed with hot oil and always immerse foods cautiously in hot oil.
- Never put salt in fried foods above frying.
- It’s essential to take away the lid of the deep fryer when in use. The lid should be only replaced for storing.
- Never cover the appliance with any kind of material when in use.
- Always check out the hot parts of the appliance should never come in contact with inflammable materials such as curtains, tablecloth.
- It’s important to keep the deep fryer clean as it comes into direct contact with food.
- If the deep fryer is not regularly used, pour the oil and clean the deep fryer before storing it.
- Always put the temperature control knob (4) on “Arrêt” position before storing the appliance.
- Wait until the complete cooling of the deep fryer before moving it, cleaning it and storing it. Always unplug it before handling and at the end of every preparation.
- Always carry the deep fryer with the lateral handles (8) of the appliance.

THE MANUFACTURER WILL NOT ASSUME ANY RESPONSABILITY IN CASE OF NON ADHERENCE TO THESE INSTRUCTIONS.

SAVE THIS USER MANUAL CAREFULLY.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Characteristics

- The fact that the deep fryer is not covered when in use makes chips more crispy and well browned.
- The tub of the deep fryer is equipped with a cold area (immersed heating element which attract small suspended particles in oil) for a healthier oil.

COMPONENTS

1. Lid of the deep fryer
2. Outside walls
3. Control panel
4. Temperatures setting knob
5. On/Off interrupter
6. Red light indicator
7. Green light indicator
8. Lateral handles

Accessories

. Removable tub (hidden)

. Basket for frying with hook (hidden)

9. Folding handles

USE OF THE APPLIANCE

- Check the appliance is unplugged: the On/Off switch (5) on “Arrêt” position.
- Pour oil recommended for frying into the internal removable tub until the desired level between MIN and MAX.
- Plug the appliance and turn the temperatures setting knob (4) corresponding to the type of foods to be fried.
- As the oil is warming the red light indicator (6) is on. As the oil temperature is reached the green light indicator (7) is on. Wait until the light indicator becomes green before introducing foodstuffs.
- Lift up the folding handles (9) of the basket. Put foodstuffs into the basket and immerse it cautiously into hot oil. The basket contains 1 kg of chips.
- Heighten the basket when the foodstuffs are fried and place it above the removable tub with its hook.
- In case of overheating, the security system will stop automatically the deep fryer. In this case put the On/Off switch on “Arrêt” position and unplug the appliance. Wait until the complete cooling. Pull out the cord set, place your finger into the cord storage area and push upward onto the red button. This will reset the deep fryer. The appliance is now ready to use.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Take the lid, the basket and the control panel out by lifting them up. Take the internal tub. Clean the collection except the control panel in warm soapy water or put it into dishwasher (in case of dishwasher, there might be a discoloration of the parts. This will not affect the fryer’s performances). Thoroughly dry all parts of the appliance (proceed as same as the operation to clean the appliance).
- To replace the control panel, firmly slide it downward into the location grooves on the back of the outer jacket, you will feel a “click” when the control panel is correctly located.
- Unplug the appliance to clean it after the first using. Wait until the deep fryer is completely cooled and proceed as mentioned above.
- Use only a dry cloth to clean the control panel and only when it is cooled.
- Change oil regularly ; it will prolong the life of your deep fryer. Do not add oil to the old one.
- The deep fryer can be stored with the oil inside. Check the lid is tightly closed to avoid dust getting into the oil.

COOKING TIMES TABLE

Preparation	Oil temperature	Cooking time
Chips 1 Kg	190 °C	13 min
Vegetable fritters	190 °C	6-8 min
Fish / Meat	180 °C	6-8 min
Sliced pork	180 °C	4-5 min
Prawn	170 °C	4-5 min
Burgundian fondue	160 °C	1-2 min

The cooking times are given as an indication. They depend on quantities, kind of foodstuffs and every one's taste.

FROZEN FOOD

All the frozen foods are not ready to be used : non breaded fish filets, whole fishes, brains… are to be defrosted and then cooked like fresh food.
But it is no use to defrost pre-fried chips, fish nuggets, breaded fish filets.
Fry smaller quantities than for fresh food (no more than the 3/4 of the basket's capacity i.e. 750 g).

Preparation	Cooking time
Potato chips (pre-fried) 750 g	13 min
Potato chips (pre-fried) 400 g	10 min
Potato nuggets	4-5 min
Breaded fish	6-8 min
Fish filet donuts	6-8 min
Breaded fish filets	4-5 min
Prawn fritters	4-5 min
Apple fritters	4-5 min
Breaded veal escalope	6-8 min
Beef meatball	6-8 min

Some recipes...

AUBERGINE FRITTERS

Cooking times : 2 hours with choux pastry
Ingredients for 3 people

1 Aubergine
Choux pastry

Sprinkle aubergines with salt and let drain about 20 minutes. Then rinse aubergines, strain, wipe with kitchen paper.
Prepare your frying bath and turn the temperature setting knob to 190 °C. As the oil is warm enough cover the aubergines with choux pastry and immerse in hot oil.
Let it 6 to 8 minutes. Serve in a dish with kitchen paper.

SWEET FRITTERS

Cooking time : 40 min
Ingredients for 6 people

300 g of flour
50 g of softened butter
4 soup spoon of caster sugar
a pinch of salt
2 mixed eggs
1 soup spoon of rum
4 soup spoon of icing sugar mixed to 2 vanilla sugar sachets

Sift the flour. Make a hole. Add softened butter, caster sugar, salt, eggs and rum in it.
Knead a long time. Put the pastry in ball. Let the flour relax about 5 hours.
Flour your work surface. Flatten the pastry with a rolling pin and roll the pastry out to 5 mm thick.
Warm the oil at 190 °C.
Cut this pastry in 4 cm large and 10 cm long strips.
Cut the strips in their middle and insert one of the two extreme parts of the strip in order to obtain a knot.
Fry the strips into hot oil for 6-8 minutes by turning them over one time. Display them on a dish with kitchen paper and sprinkle with the preparation of icing sugar and vanilla sugar in sachet.

Advice : prepare the sweet fritter pastry in the morning in order to fry it in the afternoon.

SMELTS FRYING

Cooking time : 30 min
Ingredients for 2 people

100 g of flour
1 lemon
Salt, pepper
Smelts cored, cleaned, and dried on kitchen paper
Parsley

Display the smelts in a floured dish with lid and shake it. The fish is floured. Drop the surplus of flour. Immerse the preparation in hot oil at 180 °C during 6-8 minutes.
The preparation should be browned.
Drain off the oil on a kitchen paper, salt and sprinkle pepper on the preparation.
Set with parsley and pieces of lemon out.

Bon appetit !

Indications relatives à la protection de l'environnement

Au terme de sa durée de vie, ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères mais doit être remis à un point de collecte destiné au recyclage des appareils électriques et électroniques.
Le symbole figurant sur le produit, la notice d'utilisation ou l'emballage vous indique cela.
Les matériaux sont recyclables conformément à leur marquage. Vous apporterez une large contribution à la protection de l'environnement par le biais du recyclage, de la réutilisation matérielle ou par les autres formes de réutilisation des appareils usagés. Veuillez vous adresser à votre municipalité pour connaître la déchetterie compétente.

Instructions on environment protection

Do not dispose of this product in the usual household garbage at the end of its life cycle ; hand it over a collection point for the recycling of electrical and electronic appliances. The symbol on the product, the instructions for use or the packing will inform about the methods of disposal.
The materials are recyclable as mentioned in its marking. By recycling or others forms of re-utilization of old appliances, you are making an important contribution to protect our environment.
Please inquire at the community administration for the authorized disposal location.